ALL ABOUT ITALY

Monaco di Baviera

Degustazione Bauli

26 Novembre - 2 Dicembre

VISIT…

Ristoranti Bauli

ITALFISCH
(*Schlachthof*) Zenettistr. 25 - 80337 München
www.italfisch-muenchen.de
info@italfisch-muenchen.de
Tel. 089 776849
Numero coperti: 60 - (chiuso domenica)
Titolare: Daniele ANTICHI
Chef: Daniele ANTICHI
Manager Sala:

AL BOCCONE
(*Altstadt*) Hochbrückenstr.3 - 80331 München
alboccone@t-online.de
Tel. 089 296383
Numero coperti: 150 - (domenica chiuso)
Titolare: Pino MANCA e Claudio ZANUTTIGH
Chef: Pino MANCA
Manager Sala:

DER KATZLMACHER
(*Altstadt*) Friul Gaststätten GmbH - Bräuhausstr. 6
80331 München
www.der-katzlmacher.de
derkatzlmacher@friul.de
Tel. 089 333360
Numero coperti: 140 -(domenica chiuso)
Titolare: Giorgio CHERUBINI
Chef: Gino TOMASIN e Francesco CARBONE
Manager Sala:

LA GALLERIA
(*Altstadt*) Sparkassenstr. 11- 80331 München
www.ristorante-galleria.de
ristorantegalleria@yahoo.de
Tel. 089 297995
Numero coperti: 150 - (sempre aperto)
Titolare: Maria Grazia DE LUCA & Andrea POMIATO COLESSO
Chef: Andrea POMIATO COLESSO
Manager Sala:

ALTA MAREA
(*Maxvorstadt*) Schönfeldstraße 15a - 80539 München
altamarea.de
info@lovato.me
Tel. 089 285357
Numero coperti: 140 - (domenica chiuso)
Titolare: Paolo LOVATO
Chef: Claudio TURRIN
Manager Sala:

GOLDEN TWENTIES
(*Maxvorstadt*) Arcistr. 61 - 80799 München
www.golden-twenties.net
m.simone@golden-twenties.net
Tel. 089 2717701
Numero coperti: 80 - (lunedi' chiuso)
Titolare: Massimo SIMONE
Chef: Raimondo DEPLANO
Manager Sala:

LA CAMBUSA
Cosimastr. 4 - 81927 München
www.lacambusa.de
info@lacambusa.de
Tel. 089 911529
Numero coperti: 200 - (sempre aperto)
Titolare: Umberto NASUTTI
Chef: Patrizio GIOVANNELLI
Manager Sala:

OSTERIA ITALIANA
(*Maxvorstadt*) Schellingstr. 62 - 80799 München
www.osteria.de
PRISCO1962@YAHOO.IT
Tel. 089 2720717
Numero coperti: 120 - (domenica chiuso)
Titolare: Egidio SOMMAVILLA e Prisco DE STEFANO
Chef: Umberto BRESSANIN
Manager Sala:

PERAZZO
(*Maxvorstadt*) Oskar-von-Miller-Ring 36 - 80333 München
www.perazzo.de
info@perazzo.de
Tel. 089 28986090
Numero coperti: 150 - (domenica chiuso)
Titolare: PERAZZO
Chef: Bruno LUONGO
Manager Sala:

BIBULUS
(*Schwabing*) Siegfriedstr. 11 - 80803 München
www.bibulus-ristorante.de
info@bibulus-ristorante.de
Tel. 089 396447
Numero coperti: 60 - (domenica chiuso)
Titolare: Antonio PEZZOLLA
Chef: Marco PESCE
Manager Sala:

IL BORGO
(*Schwabing*) Georgenstr. 144 - 80797 München
www.il-borgo.de
(non ha mail, bisogna spedire o portare il promemoria)
Tel. 089 1292119
Numero coperti: 100 - (domenica chiuso)
Titolare: Vito DOINO
Chef: Adriano FLOREA
Manager Sala:

IL MULINO
(*Schwabing*) Görrestrasse 1 - 80798 München
ristorante-ilmulino.de
riederkarl@yahoo.de
Tel. 089 5233335
Numero coperti: 130 - (sempre aperto)
Titolare: Karl RIEDER (0171 7474678)
Chef: Peppino MANCUSO
Manager Sala:

TRATTORIA SEITZ
(*Lehel*) Seitzstr. 12, - 80538 München
www.trattoria-seitz.eu
trattoria.seitz@t-online.de
Tel. 089 23232649
Numero coperti: 100 - (sempre aperto)
Titolare: Giancarlo PEZZEI
Chef: Giancarlo PEZZEI
Manager Sala:

HIPPOCAMPUS
(*Bogenhausen*) Mühlbaurstr. 5 - 81677 München
www.hippocampus-restaurant.de
info@hippocampus-restaurant.de
Tel. 089 475855
Numero coperti: 80 - (chiuso lunedi')
Titolare: Sergio ARTIACO & Cosimo RUGGERO
Chef: " "
Manager Sala:

DAL CAVALIERE
(*Haidhausen*) Weißenburgerstr. 3 81667 München
www.dalcavaliere.de
dalcavaliere@yahoo.de
TEl. 089 89488388
Numero coperti: 120 - (sempre aperto)
Titolare: Diego D'ORTA
Chef: Anna ARPINO
Manager Sala:

LA CUCINA
(*Bogenhausen*) Neherstr. 9 81675 München
www.lacucina-trattoria.eu
nicolanubile@yahoo.de
Tel.089 471983
Numero coperti: 200 - (sempre aperto)
Titolare: Nicola NUBILE
Chef: Erminio Ruggiero
Manager Sala:

VINAIOLO
(*Haidhausen*) Steinstr. 42 81667 München
www.vinaiolo.de
info@vinaiolo.de
Tel. 089 48950356
Numero coperti: 100 - (sempre aperto)
Titolare: Andreas SCHLAPA (dir. Tiziano ROTA)
Chef: Luigi Grosso
Manager Sala:

ACETAIA
Nymphenburgerstr. 215
www.restaurant-acetaia.de
info@restaurant-acetaia.de
Tel. 089 13929077
Numero coperti: 80 - (sempre aperto)
Titolare: Michele PEREGO
Chef: Giorgio MAETZKE
Manager Sala:

DIE KOCHGARAGE
Nymphenburgerstr. 25 - 80335 München
www.diekochgarage.com
mail@diekochgarage.com
Tel. 089 36102321
EVENTO SPECIALE "Advent open 2/12"
Titolare: Graciela CUCCHIARA
Chef:
Manager Sala:

OSTERIA LA BELLA VITA
(*Bogenhausen*) Prinzregentenplats 23 81675 Munchen
www.osteriabellavita.de
info@osteriabellavita.de
Tel. 08930701052
Numero coperti: 80 - (chiuso domenica)
Titolare: Mario BENTIVEDO
Chef:
Manager Sala:

Degustazione Bauli

INTERPRETAZIONE DEL PANETTONE BAULI

Cremoso:
100 gr latte
1 buccia di arancio
200 gr panna
120 gr cioccolato bianco
3 gr gelatina vegetale
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, a parte portare in ebollizione il latte con la buccia d`arancia, filtrare, aggiungere la gelatina ed incorporare lentamente al cioccolato, creando una massa lucida. Infine unire la panna fresca liquida.
Versare il tutto in uno stampo a piacere e lasciar riposare in frigo alcune ore.

Crema Zabaione:
Base salsa Inglese con l'aggiunta di Marsala

Composizione del piatto:
Mettere la crema a specchio sul piatto, poi adagiare nel centro del piatto le due lamine di gelatina, un cubetto di cremoso ed una mezzaluna di panettone abbastanza grande per ricoprire la larghezza delle gelatine. Sistemare sopra una sfoglia sottile di panettone croccante.

Chef CLAUDIO TURRIN

SOUFFLÉ FREDDO

Ingredienti:
2 fette di panettone Bauli
1 bicchiere di Strega
100 gr. di zucchero
6 uova
1 bicchiere di caffé
3 fogli di gelatina
50 gr. di zucchero a velo

Procedimento:
Tagliare a quadrettini 2 grosse fette di panettone Bauli e marinarli con un bicchiere di Strega. Montare con 100gr. di zucchero 4 tuorli più 2 uova intere; sciogliere in un bicchierino di caffè 3 fogli di gelatina ammollata in acqua fredda e aggiungere il tutto alle uova quando sono diventate belle spumose. Incorporare quindi il panettone, montare a neve i 4 bianchi avanzati con 50gr. di zucchero a velo e unire al composto del panettone.

Chef PINO MANCA

CRESPELLE CON ZUCCA E PANETTONE BAULI SU SPUMA DI PARMIGIANO

Ripieno (per 4 persone):
150 g Zucca
50 g Panettone Bauli
3 cucchiai di ricotta di bufala
un pizzico di noce moscata
sale e pepe bianco q. b.

Crespelle:
3 uova intere
330 cl. latte
30 g burro sciolto
sale fino q. b.
135 g farina

Spuma di parmigiano:
50 ml panna
50 ml di latte
50 g di parmigiano
20 g di burro
sale q. b.

1) Per il ripieno: Frullare la zucca con il panettone e ricotta finchè la farcia sia liscia.Salare pepare e noce moscata.
2) Per le crespelle: Sbattete le uova, incorporate la farina, il burro fuso e diluite il composto con il latte. Cuocete l'impasto così ottenuto in una padella antiaderente (diametro 20 cm) appena unta di burro. Versatelo con un mestolo e stendetelo bene, in modo da ottenere una sfoglia sottile e leggera. La fiamma dovrà essere alta per fare rapprendere rapidamente la crespella. Quando sulla superficie compariranno tante bollicine sarà il momento di girarla per dorarla anchedall'altraparte.Sistemate le crespelle pronte su un piatto da portata separandole con fogli di carta assorbente.
3) Spuma di parmigiano: far bollire il latte con la panna, versare dentro il parmigiano farlo sobbollireleggermente per circa 3 minuti. Frullarlo aggiungere burro e sale q. b. Poi farlo raffreddare.Passare e filtrare versare in un sifone, applicare una capsula di gas e far riposareper tre o quattro ore. 4) Stendere la crespelle aggiungere la farcia e arrotolarla, tagliarla in 4 pezzi. Mettereuna placca al forno per 6 minuti a 180 gradi. Una volta gratinata servirla in un piatto fondoeaggiungere la spuma di parmigiano.

Chef MARCO PESCE

Ristorante - Bibulus

ZABAIONE FREDDO AL PANETTONE BAULI

Ripieno (per 4 persone):
1 uovo intero
1 rosso d'uovo
40 g zucchero semolato
250 ml panna
30 g cioccolata bianca
2 fogli di gelatina
50 cl di moscato d'Asti
50 g di panettone Bauli
Mezzo limone spremuto

Procedimento:
3 uova intere
330 cl. latte
30 g burro sciolto
sale fino q. b.
135 g farina
Frullare bene tuorlo e zucchero e aggiungere moscato d'Asti dentro il recipiente di cottura, che è meglio sia di rame alto e stretto.Mettere il recipiente a bagno maria e frullare continuamente con il frullino di legno finché lo zabaione é montato. Aggiungere la cioccolata e gelatina. Far raffreddare lo zabaione aggiunggere il panettone e mettere negli stampini e far riposare tre ore.

Chef MARCO PESCE

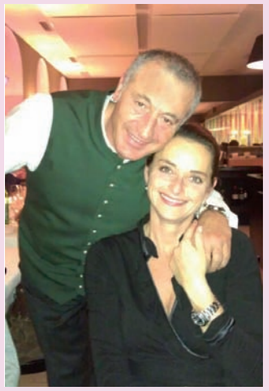
Degustazione Bauli

CORNETTO AL CIOCCOLATO RIPIENO CON PARFAIT AL PANETTONE BAGNATO AL LIMONCELLO D'AMALFI E FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 10 persone:
250 gr. di panettone Bauli
Per il cornetto:
800 gr di cioccolato fondente
8 ml di olio di semi
Per il parfait:
2 rossi d'uovo e un uovo intero
100 gr di zucchero a velo
50 ml di Champagne
25 ml di limoncello
8 gr di gelatina
250 gr di mascarpone
0,5 l di panna montata.

Procedimento:
Preparare i cornetti con la carta da forno e riempirli di cioccolato fuso con l'olio a bagno maria. Appena pronti mettere i cornetti a scolare su una griglia. Preparare intanto uno zabaglione con due rossi d'uovo ed uno intero insieme allo zucchero a velo, allo champagne e al limoncello. Alla fine aggiungere la gelatina nello zabaglione caldo ed amalgamare il tutto con il mascarpone e la panna montata. Inserire alla fine il panettone tagliato a dadini e bagnato nel limoncello. Riempire quindi i cornetti con il parfait di zabaglione e congelare il tutto. Servire con decorazione di frutti di bosco e una spolveratina di zucchero a velo.

Chef ADRIANO FLOREA



TORTA DI SAN DONÀ

Tortina di Panettone ripiena di mascarpone, mandorle e fondente, ricoperta con una glassa di zabaglione e decorato con una cialda all'arancio

Mousse di mascarpone:
3 uova intere
500 gr mascarpone
500 gr. Panna da montare
125 gr zucchero a velo
5 fogli di gelatina
Montare le uova con metà zucchero, aggiungere il mascarpone e rimontare il tutto assieme. Aggiungere la gelatina, messa precedentemente in ammollo in acqua fredda e sciolta a bassa temperatura; ricordarsi di allungarla prima con un cucchiaio del composto. Mescolare e aggiungere la panna, montata con il resto dello zucchero.

Glassa allo zabaglione:
5 rossi d'uovo
100 gr. zucchero
100 gr marsala all'uovo ridotto (200 gr marsala all'uovo ridotto a 100)
100 gr burro
Mischiare il tutto e portare a circa 90 gradi a fiamma bassa (deve addensarsi senza arrivare al grande bollore) Lasciare raffreddare, coprendo con una pellicola. Aggiungere della panna poco montata (circa un terzo del composto), mischiare il tutto e nappare le tortine.

Cialde all'arancio:
100 gr mandorle tagliate a scaglie
50 gr burro
100 gr zucchero
50 gr succo arancio fresco e buccia di mezzo arancio grattuggiata
25 gr Grand Marnier
30 gr farina
Mischiare il tutto, far riposare un attimo e poi con un cucchiaino dividere il composto su dei silpat, schiacciarlo un poco e cuocere in forno caldo a circa 180 gradi, quando sono del colore ambrato tirarli fuori e lasciarli raffreddare.

Bagna al rum
Bollire 140 gr acqua con 100 zucchero; far raffreddare e poi aggiungere 100 gr di rum.

Montatura
Base di panettone nella formina, bagnato appena con la bagna al rum, aggiungere della mousse di mascarpone, mandorle tostate e cioccolato a scaglie, coprire con una seconda base di panettone, bagnare di nuovo. Far riposare un attimo, sformarlo e napparlo con la glassa e infine decorarlo.

Chef PATRIZIO GIOVANNELLI

IL TIRATTONE TIRAMISÙ AL PANETTONE

Ingredienti per 4 persone:
4 tuorli freschissimi o l'equivalente in uova pastorizzate
250 grammi di mascarpone
50 grammi di zucchero
2 fette di panettone tagliate orizzontalmente dello spessore di circa 1,5 cm
caffè espresso ristretto
cacao in polvere

Procedimento:
Sbattere uova e zucchero con la frusta dopodiché aggiungere il mascarpone fino a formare una crema densa da riporre in frigo.
Tagliare le fette di panettone in 4 parti uguali, riporre un quarto di fetta in un piatto e spalmarla con il caffe.
Mettere la crema al mascarpone alternata alle fette di panettone e bagnare con il caffè.
Terminare con una spolverata di cacao.

Consiglio di preparare il tirattone al momento per evitare che il panettone diventi troppo molle.

Chef ANNA ARPINO e DIEGO D'ORTA

MENUE AL PANETTONE BAULI

„ Mozzarella di Bufala con Bruschetta al Panettone „
Panettone- Nruschetta Auf Büffel- Fozzarella- Zousse

„ Involtino di Panettone Ripieno di Pesce „
Panettone- Töllchen (Involtino) Mit Loup De Mér- Rüllung in Cognac- Gote- Tfeffer- Eauce auf Weissen- Iellerie- Lürée

„ Filetto di Vitello con Sfogliatina al Panettone „
Rosa Gebratenes Milch- Lalbs- Lücken- Cilet in portwein- rauce auf panettone- Nräuter- Lasagnetta

„ Ispirazione dello Chef „
Panettone- Nannoli mit cappuccino- Preme - Panettone- Nurmchen Mit Chantilly- Aandis - Narce Orangen- Aosinen- Sanettone- nousse

Ricetta del pesce al panettone per 4 persone:
4 capesante
800 gr. branzino
200 gr. di panettone
rosmarino, timo q.b.
sale e pepe q.b.
5 cl. di cognac
20 grani di pepe rosa
10 foglie di spinaccino
100 ml. di brodo di pesce
1 carota, ½ cipolla, 60 gr. di sedano

PROCEDIMENTO:
Sfilettare il branzino, in modo da ottenere 2 filetti. Con gli scarti ottenuti dalla sfilettatura preparare un brodino unendoci la carota, la cipolla ed il sedano. Nel frattempo mettere in un cutter le capesante 1 filetto di branzino, aggiungere rosmarino, timo, un cucchiaio di cognac, sale e pepe. Fare frullare il tutto ricavandone una farcia. A questo punto prendere il panetone precedentemente aperto e messo ad asciugare, tagliarlo in forma quadrata dallo spessore di ca. 2 cm. e dalla lunghezza e larghezza di 15 cm., posarlo su un grande pezzo di carta stagnola. Spalmare la farcia in forma graduale sulla superficie del panettone, stendere le foglie di spinaccino, tagliare a fettine sottili il secondo filetto di branzino e sovrapporre le fette allo spinaccino, avvolgere il tutto aiutandosi con la carta stagnola in modo da ottenere una forma cilindrica. Lasciare il tutto riposare in frigorifero in modo che si stabilizzi e si comprima il tutto la forma per 30 minuti. Con il brodo di pesce, il rimanente cognac e il pepe rosa ottenere una salsina cremosa e ristretta. A questo punto mettere il cilindro in forno ad una temperatura di 170 gradi per 12-15- minuti dopodiché estrarre il pesce dal forno tranciarlo e adagiarlo sul piatto dove precedentemente è stata posata la salsina.

Chef Chef RAIMONDO DEPLANO

Non solo dolce ...EVViva il panettone
RADICCHIO MARINATO CON MEDAGLIONE DI FEGATO D'OCA

Radicchio brasato:
300 g di radicchio tardivo di Treviso
30 g di zucchero
30 g di panettone sbriciolato
n. 2 chiodi di garofano
200 ml di Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
1 noce di burro
Tagliare finemente e lavare in acqua tiepida il radicchio; fare un leggero caramello con lo zucchero, sfumare con l'Amarone, aggiungere il radicchio e i chiodi di garofano. Coprire e far cuocere per 12-15 minuti, dopo di che togliere il coperchio e cuocere fino a quando il liquido non sia evaporato completamente. Mantecare a fuoco spento con una noce di burro ed il panettone e lasciar raffreddare.

Medaglione di fegato d'oca:
Tagliare una fetta di fegato d'oca dello spessore di circa un centimetro, infarinare leggermente da entrambe le parti il fegato e rosolare su una padella antiaderente calda da entrambe le parti.

Cialda di panettone:
232g di burro
50g di farina
65g di panettone
85g di zucchero a velo
90 g di albume
Montare il burro e lo zucchero a velo fino a quando il composto non sia almeno raddoppiato, aggiungere la farina ed il panettone sbriciolato, infine aggiungere l'albume e montare finchè non si ottiene un composto uniforme. Lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Ristorante - La galleria

Non solo dolce ...EVViva il panettone
SORBETTO DI ZUCCA

Ingredienti:
800 g di zucca

Per lo sciroppo:
1 l di acqua
150 g di zucchero
n.1 stella di anice
n.2 chiodi di garofano
1 buccia di arancia
n. 2 bacche di ginepro

Fare uno sciroppo con tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione, aggiungere la zucca precedentemente pelata, privata dai semi e tagliata grossolanamente. Dopo aver cotto la zucca, passarla al setaccio, e infine aggiungere 400 g di sciroppo, 30 g di zucchero a velo e far mantecare il composto in una sorbettiera.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Non solo dolce ...EVViva il panettone
PRALINA DI FEGATO D'OCA RICOPERTA DI PANETTONE

Pralina di fegato d'oca ricoperta di panettone:
Con il fegato d'oca marinato formare una pallina di circa 2-2,5 cm di diametro e metterla in congelatore, mentre la pallina è in congelatore frullare nel moulinex un pezzo di panettone che servirà poi per impanare la pralina quando si andrà per comporre il piatto.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Degustazione Bauli

Non solo dolce ...EVViva il panettone
CARPACCIO DI CAPRIOLO

Ingredienti:
200ml di olio di nocciole
100ml di olio d'uva
100ml di aceto di ribes nero
300ml di brodo di carne
80 di panettone
1 cucchiaino di miele
Incorporare tutti gli ingredienti e frullare in modo da ottenere un composto omogeneo e conservare in frigorifero.

1 kg di schiena di capriolo disossata e pulita

Per la marinatura:
65 g di sale
80 g di sale affumicato
30 g di salnitro
80g di panettone
60 g di zucchero di canna
60 g di saccarosio
1 buccia di arancia
1 buccia di limone
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di coriandolo
1 cucchiaino di pepe bianco
3 cucchiai di ginepro
2 chiodi di garofano
200 g di aneto
50 g di prezzemolo

Frullare tutti gli ingredienti al Thermomix, poi mettere il composto in un sacchetto da sottovuoto, aggiungere la carne, mettere sottovuoto il tutto e lasciar marinare per un'ora circa. Togliere il capriolo dalla marinatura e lavarlo velocemente sotto acqua fredda e asciugarlo. Una volta asciutto avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Non solo dolce ...EVViva il panettone -
GIRELLA DI FEGATO D'OCA E PANETTONE CON ARIA DI COCCO

Fegato d'oca marinato:
300 g di fegato d'oca
50 g di porto bianco
Aprire il fegato d'oca e togliere le venature più grosse, poi metterlo in un sacchetto per il sottovuoto e bagnare con il porto bianco, mettere sottovuoto e lasciar marinare per 24 ore. Passate le 24 ore aprire il sacchetto e togliere il liquido in eccesso.

Brioche di Panettone:
500g di panettone
2 cucchiai di latte
Frullare grossolanamente con il Thermomix il panettone. In una bowl aggiungere il latte e impastare velocemente senza lavorarlo molto. Coprire con la pellicola e lasciare riposare.

Aria di cocco:
250g di latte di cocco
100g di farina di cocco
3 g di lecitina
Portare ad ebollizione il latte di cocco e la farina, lasciar riposare per 2 ore e filtrare, aggiungere la lecitina di soia, scaldare il tutto senza portare ad ebollizione e frullare fino a che non si formi un'aria consistente.

Girella di fegato d'oca e panettone:
Stendere a 2 mm il composto di brioche fino ad ottenere una forma rettangolare, mettere in una sac-à- poche il fegato d'oca marinato e posizionarlo sulla base inferiore del rettangolo. Arrotolare delicatamente con l'aiuto della pellicola fino ad ottenere una girella e mettere in frigorifero.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Degustazione Bauli

Non solo dolce ...EVViva il panettone
"BABÀ" DI PANETTONE FARCITO CON PUREA DI MELE COTOGNE

"Babà" di panettone:
150 g di uova
150g di panettone
85 g di ricotta fresca
30 g di zucchero a velo
1,5 g di lievito in polvere
Tritare il panettone nel Thermomix , montare le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta e quando tutto è montato aggiungere il panettone e far amalgamare il tutto. Mettere la massa nei stampini in silicone precedentemente imburrati e cuocere in forno a 185° per 7 min.

Purea di mele cotogne:
200 g di mele cotogne
50 g di zucchero
1 buccia d'arancia
Vino bianco
Pelare e tagliare in modo uniforme le mele e metterle in acqua e limone in modo che non si ossidino; fare un leggero caramello con lo zucchero e la buccia di arancia, dopo di che aggiungere le mele e il vino bianco e cuocere finchè la mela non sia ben cotta e il vino non si sia completamente asciugato. Infine frullare finemente con il Moulinette e lasciar raffreddare.

Mirepoix di mele cotogne:
200g di mele cotogne
50 g di zucchero
1 buccia di limone
¼ di stecca di vaniglia
Grappa di mela cotogna q.b.
1 noce di burro
Pelare e tagliare a cubetti di 3 mm le mela cotogne e metterle in acqua e limone in modo che non ossidino. Fare un leggero caramello e con lo zucchero, la vaniglia e la buccia di limone, aggiungere la mela cotogna e poi bagnare con la grappa fino a ricoprire appena le mele. Far cuocere le mele e far ridurre la grappa. Mantecare a fuoco spento con una noce di burro e lasciar raffreddare.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Ristorante - La galleria

Non solo dolce ...EVViva il panettone
COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Girella di fegato d'oca e panettone con aria di cocco:
Far rosolare la girella in un padellino antiaderente con una noce di burro, poi tagliare una fetta dello spessore di circa 1 cm e disporla nel piatto e poi adagiarci sopra l'aria di cocco.

Radicchio marinato con medaglione di fegato d'oca:
Intiepidire il radicchio brasato , disporlo nel piatto, magari con l'aiuto di uno stampino rotondo, adagiarci sopra il medaglione di fegato d'oca e completare adagiandoci del radicchio brasato.

Pralina di fegato d'oca ricoperta di panettone:
Prendere la pralina di fegato d'oca dal congelatore e passarla nel panettone tritato ed appoggiarla nel piatto.

Carpaccio di capriolo:
Prendere qualche ciuffffo di valeriana, condirlo con il dressing di nocciole, ribes nero e panettone, posizionarlo nel piatto in modo da formare un letto per il capriolo, dopo di che, tagliare il capriolo il più fine possibile e disporlo sopra la valeriana, infine condirlo con un pizzico di sale e il dressing di nocciole, ribes nero e panettone.

Sorbetto di zucca:
Sul piatto adagiare un po' di panettone sbricciolato in modo da fare da base per il gelato, fare una quenelle con il sorbetto di zucca e sopra adagiarvi un acino di uva passa precedentemente bagnata, asciugata e fritta con un po' di tempura.

"Babà" di panettone farcito con purea di mela cotogna:
Con l'utilizzo di una sac-à-poche farcire il "babà" con la purea di mele cotogne. Disporre la mirepoix di mele cotogne dandole una forma circolare con l'aiuto di uno stampino. Se si desidera si può decorare con un ribes rosso sopra il babà.

Chef ANDREA POMIATO COLESSO

Degustazione Bauli

PANNA COTTA AL PANETTONE CON CIOCCOLATA E LIME

Ingredienti:
500 gr. panna
50 gr. zucchero
150 gr. panettone
80 gr. cioccolato bianco
2 lime
2 fogli di gelatina da 2,5 gr.

Procedimento:
1. Portare a ebollizione 350 gr. di panna, zucchero e cioccolato.
2. Mettere in ammollo la gelatina poi unirla alla panna calda.
3. Grattugiare i lime e lasciare gelatinare e unire il panettone tagliato a cubetti.
4. Incorporare i 150 gr. di panna montata.
5. Versare il tutto negli appositi contenitori e lasciare riposare nel frigo.

Chef SERGIO ARTIACO e COSIMO RUGGERO

PANETTONE AL CIOCCOLATO CON TORRONE

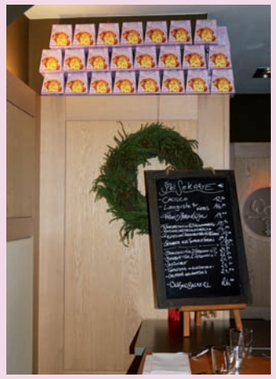
Prendere una forma a cerchio e mettere una fetta di panettone in mezzo.
Versare circa 2 cm di spessore di torrone al cioccolato, posizionare una fetta di 5mm di panettone sul parfait, nuovamente massa di parfait e altra fetta di panettone. Congelare

Per il semifreddo:
2 uova (L) uova
10 tuorli d'uovo
140 gr di zucchero
1 stecca (circa 1 gr) di vaniglia raschiato
30 ml di Grand Marnier
Sbattere con una frusta e mettere a bagno maria
Far raffreddare la massa montata, aggiungere piano piano 500 gr di panna montata
Poi congelare immediatamente!
Mettere un piccolissimo strato di glassa al cioccolato.

Per la glassa:
145 ml di acqua con zucchero 90gr fino ad ebollizione
crema di 60 ml e 30 gr di cacao in polvere sciogliere, quindi aggiungere (imbevuta di 4 foglie di gelatina)

Vanille kaki:
far bollire 400 gr di zucchero in 600 ml di acqua
mettere l'acqua zuccherata in una busta sottovuoto aggiungendo la vanilla kaki a fettev1 millimetro. Tenere la busta sottovuoto circa 1 minuto, sbollentare e metterla in acqua ghiacciata e lasciarla riposare 1 notte. Le fette di Kaki metterle su carta da forno su una teglia e poi mettere nel forno 40-50 gradi finchè sono croccanti. Posizionare le Chips croccanti sopra il panettone e servire in tavola.

Chef DANIELE ANTICHI



CINGHIALETTO ALLE SPEZIE/MELA COTOGNA/ CANEDERLI DI PANETTONE

Ingredienti:
600 gr. lombata di cinghialetto
100 gr. spezie miste pestate (pepe, pimento, coriandolo, ginepro, cumino)
1 dl di salsa di selvaggina
3 mele cotogne
100 gr, panettone
50 gr. ricotta
1 uovo
Burro - salvia -rosmarino - timo

Preparazione:
Passare la mela cotogna al forno. Mescolarla poi con burro, zucchero, anice (praticamente fare una purea). Salare e speziare il cinghialetto intero, scottarlo nel burro, rosmarino e timo. Metterlo in forno a 200 gradi per 4 min. poi 10 min. a 75 gradi.
Mescolare panettone, ricotta, uovo (eventualmente mezzo cucchiaio di farina per legare il tutto). Formare i canederli, sbollentarli in acqua e zucchero per 3 min. Rosolare nel burro e salvia.

Servire:
Tagliare la carne a medaglioni, metterne due sul piatto, disporre la mela cotogna e i canederli a piacere, salsare.

Chef GINO TOMASIN e FRANCESCO CARBONE

Ristorante - Der Katzlmacher

FORMAGGELLE DI CAPRA/LARDO DI COLONNATA/PUREA DI ZUCCA PANETTONE

Ingredienti:
2 formaggelle di capra da 200 gr.
16 fette di lardo di Colonnata
400 gr.di zucca mantovana
200 gr. di patate
Sale - pepe - salvia - noce moscata - burro
4 fette rotonde di panettone del diametro di ca. 6 cm

Preparazione:
Tagliare le formaggelle - spessore 2 cm - e avvolgerle nel lardo di colonnata. Rosolare da entrambe le parti.
Bollire le patate e passare la zucca nel forno. Schiacciare insieme le patate e la zucca, salare e pepare. Fare sciogliere il burro in padella e aggiungere la salvia tritata. Unire il tutto.
Dorare il panettone nel forno.

Servire:
Fare un letto di purea, mettere sopra una formaggella, la fetta di panettone e poi l'altra formaggella.
Guarnire con foglie di salvia fritta e chips di zucca.

Chef GINO TOMASIN e FRANCESCO CARBONE

Degustazione Bauli

La grattuggiata di panettone

Ingredienti:
1 quarto di Glühwein
1 pizzico di cannella
5 chiodini di garofano (da utilizzare a parte per il bagno del panettone)
250 gr di cioccolata bianca
250 panna liquida (da stemperare a bagno maria e far raffreddare)
300 gr panna montata (da mischiare con la cioccolata)
1 cucchiaio di Gran Marnier

Preparazione:
Dopo aver preparato la crema con la cioccolata e la panna si guarnisce il panettone tagliato a fette e precedentemente bagnato con il Glühwein, il liquore e le spezie
Decorare con una grattugiata di castagne.

Chef PEPPINO MANCUSO

ZABAIONE ALL'ARANCIA PER IL PANETTONE

Ingredienti:
2 tuorli
1 uovo
4 cl. succo d'arancia
2 cl Cointreau
60 g zucchero a velo
buccia d'arancia.

Preparazione:
Mettere tutti gli ingredienti in una ciottola di rame.
Sbattere energicamente prima a freddo, poi a bagnomaria fino a cottura.
Accompagnare lo zabaione con una fetta di panettone o con delle crespelle ripiene di panettone.

Chef UMBERTO BRESSANIN

PANETTONE CON MOUSSE ALLE CASTAGNE, GELATINA AL VIN SANTO SU CARPACCIO DI CACHI CARAMELLIZZATI E PRUGNE SCIROPPATE

Ingredienti per la mousse di castagne (per 6 persone):
75ml di panna liquida
50gr. di cioccolato fondente
150gr. purea di castagne
50 gr. zucchero
Rum, Amaretto e Gran Marnier q.b
2 foglie di gelatina
2 rossi d'uovo
75gr. zucchero
250ml panna montata
buccia di un arancio grattugiato

Ingredienti per la gelatina al Vin Santo:
250ml Vin Santo
4 foglie di gelatina

Preparazione della mousse:
Mettere a sciogliere il cioccolato, la purea di castagne e lo zucchero con la panna e i liquori fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e lasciar raffreddare il tutto. Montare i rossi d'uovo aggiungendo a filo lo zucchero cotto a 106° e lasciar montare fino a raffreddamento. Amalgamare omogeneamente la crema di castagne ottenuta con l'uovo a spuma e la panna montata, e aggiungere la buccia d'arancio grattuggiata.

Per la gelatina al Vin Santo:
Portare ad ebollizione il vino e aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda.

Composizione finale del dolce:
Tagliare il panettone a dischi di 7 cm di diametro e porli in uno stampo cilindrico monoporzione
Bagnare il disco di panettone con del succo d'arancio, con un sacchetto da pasticcieria riempire gli stampi con la mousse, far raffreddare 30 minuti in frigorifero e successivamente coprire il tutto con un sottile strato di gelatina non ancora rassodata.
Servire il dolce su un carpaccio di cachi caramellati con zucchero di canna, e di accompagnamento le prugne sciroppate.

Chef BRUNO LUONGO

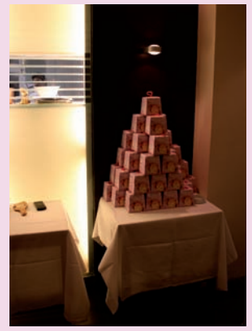
CASSATA DI PANETTONE E RICOTTA CON PRUGNE AL VINO ROSSO

Ingredienti per la cassata:
1 panettone Bauli
Pasta di mandorla
500 gr ricotta ovina
500 gr ricotta vaccino
500 gr zucchero a velo
500 gr panna fresca
1 limone
1 arancio
Cannella in polvere

Ingredienti per le prugne:
250 gr prugne secche
500 gr di vino rosso
100 gr di zucchero
1 stecca di cannella
Buccia di arancio e limone
2/3 chiodi di garofano

Procedimento:
Passare al setaccio la ricotta ovina e vaccina e mescolarla con lo zucchero al velo, aggiungere la buccia di arancio, limone grattugiato e il succo dell'arancio, unire un pizzico di cannella. Montare la panna e incorporare alla ricotta. Tagliare il panettone bauli a fette non troppo spesse. Foderare uno stampo rettangolare con la pasta di mandorla, fare uno strato di panettone e aggiungere la ricotta procedere come un tirami su. Mettere la cassata 2 ore in congelatore.
Versare il vino e tutti gli ingredienti in un pentolino, portare ad ebollizione, aggiungere le prugne e cuocere 5 minuti . Lasciare riposare.
Tagliare la cassata a piacimento e servire con la salsa di prugne calda.

Chef GIANCARLO PEZZEI



PANETTONE BAULI CON GELATO ALL'UOVO E SALSA DI CARAMELLO

Ingredienti:
250 gr. di Panna liquida
500 gr. di latte
200 gr. di tuorli
120 gr. di zucchero
Vaniglia quanto basta

Preparazione:
Prendete una ciotola capiente e mettete i tuorli, aggiungete lo zucchero semolato e montateli con la frusta elettrica fino ad avere un composto chiaro e spumoso e molto gonfio. Incorporate il latte gradualmente e continuate a frullare con le fruste.
Mettete la panna in frigorifero e anche le fruste elettriche e la ciotola che userete. È consigliabile utilizzare la panna fresca, guardate bene l'etichetta e accertatevi che non ci siano grassi idrogenati, spesso nella panna vegetale sono presenti, quindi controllate bene. In un'altra ciotola montate la panna a neve ben ferma, poi incorporatela al composto di uova e zucchero. Mescolate bene dal basso verso l'alto per non far smontare la preparazione fino a quando avrete un composto omogeneo.
Mettete il composto nella gelatiera per 30-40 minuti, poi trasferitelo in una ciotola e tenetelo in freezer per almeno 3 ore. Se non avete la gelatiera mettete il composto in un contenitore di alluminio (meglio ancora quelli in polistirolo dove mettono il gelato artigianale nelle pasticcerie). Mettete il gelato in freezer e mescolatelo con un cucchiaio ogni mezz'ora per circa due ore. Prima di servire il gelato tagliatelo a pezzi e frullatelo nel mixer, poi mettetelo in freezer e fatelo riposare per 30 minuti. Ripetete questa operazione per un paio di volte e vedrete che anche senza gelatiera avrete un gelato cremoso e soffice.

Chef Giorgio Maetzke

ZABAIONE FREDDO CON GELÉ ALL'ARANCIO E PANETTONE BAULI

Ingredienti per 6 persone:
4 rossi d uovo
4 cucchiai di zucchero
4 cucchiai di Marsala secco
300 ml di panna fresca
200 ml di succo d'arancio
150 gr di zucchero
3 fogli di gelatina
Panettone Bauli tagliato a cubetti q.b

Procedimento:
Montare a bagnomaria le uova, lo zucchero e il Marsala. Quando avremmo ottenuto un composto denso e spumoso, lasciarlo raffreddare. Preparare la gelatina d'arancio, facendo bollire il succo con lo zucchero, scogliere la gelatina, precedentemente messa a bagno in acqua, nel succo caldo. Versare il succo in un contenitore piano e mettere in frigo per ca. 1 ora.
Tostare i cubetti di Panettone Bauli, montare la panna e incorporarla delicatamente nello zabaione oramai freddo,. Preparare i bicchieri mono dose, mettere i cubetti di Panettone, sopra questi un dischetto di Gelatine di arancio e con l'aiuto di un sach a poche riempiere i bicchieri con la crema di zabaione , lascare riposare per ca. 1 ora, servire con frutti di bosco freschi e spolverare di zucchero a velo.

Chef LUIGI GROSSO

Bauli
IL PANETTONE

Bauli
IL PANETTONE

ALL ABC